

Рыбные котлеты из консервов

Ингредиенты

Котлеты

Рыбные консервы (сардины) в масле или натур.— 1 банка

Луковицы крупные – 3 шт

Яйца – 4 шт

Манка – 6 столовых ложек

Соль, перец по вкусу

Растительное масло для жарки

Соус

Лук, морковка, томат, вода, соль, сахар, лавровый лист.

Технология

Рыбу освободить от хребтов, размять вилкой. Лук мелко порезать. Смешать все ингредиенты. Ложкой выкладывать котлеты на сковородку. Обжарить с двух сторон и потушить в соусе.